



MENUS DU 05 AU 27 MAI 2025

Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
 Tomates vinaigrette Couscous pois chiches Légumes carottes- courgettes  Yaourt vanille	 Salade de pommes de terre Poisson du jour* Epinards béchamel Fromage Fruit	 	 Salade de riz Bœuf bouguignon Haricots verts Fromage Fruit
Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
 Salade verte/tomates/maïs/croûtons Omelette Sauce tomate/ebly Crème au chocolat	 Rillettes haricots blancs Poisson du jour* Ratatouille Fromage Fruit	 Betteraves rouges Emincés de poulet Boulgour Fromage Fruit	 Concombre à la crème Veau marengo Petits pois Semoule à la vanille
Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
 Salade/œufs durs/tomates  Raviolis/épinards Gruyère Fruit	 Radis/beurre Poisson pané Courgettes Verre de lait Gâteau au chocolat	Carottes rapées Saucisse Frites Fromage Compote	Salade de tortis Sauté d'agneau Carottes/navets Fromage Fruit
Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
 Chou-fleur sauce cocktail Chili sin carne Riz Fromage blanc	 Salade verte/tomates Parmentier de poisson* Plateau de fromage Fruit	 	

Les menus sont validés par Madame Mannat, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Les menus peuvent subir quelques modifications, liées aux contraintes d'approvisionnement ou techniques



Repas végétarien conformément à la loi Egalim



Issu de l'agriculture Biologique

Les fermes de Chassagne (Légumineuses-Huile)

Le pain est confectionné à base de farine Label Rouge



Fait maison préparé par la cuisinière



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale



Poisson pané : MSC Pêche durable

Poisson frais * : Esnandes : Eden ostrea - 17 ESNANDES

Viande origine France

Veau

Poulet Label Rouge

Agneau

Dinde

Porc

Bœuf

Bleu Blanc Coeur

